

Hobby-Köche Dietikon



Aus unserem Archiv:

Berichte von 2019 – 2025

- **Vereinsjahr Abschluss und Pizza-Event 2025**
- **Vereinsjahr Abschluss und Paella-Event 2024**
- **Chochreise 2024 zum Wasserkraftwerk Hagneck am Bielersee**
- **Chochreise 2023 Blauburgunderland - Munot**
- **Veloköche auf Erkundungstour 2023**
- **Bericht über unsere Chocheten 2021/22 nach der Corona-Pause**
- **Bericht über unsere Chocheten 2019/20**
- **Bericht über unsere Chocheten 2018/19**
- **Chochreise 2019 Saalhöhe**
- **Chochreise 2017 Schnuggebock**
- **Chochreise 2009 Gardasee und Verona**

(Autoren: Arthur Portmann und Hans Jörg Frei)

Vereinsjahr-Abschluss und Pizza-Event 2025

Unser Vereinsjahr 2024/25 als Seniorengruppe stand und fiel mit dem ordnungsgemässen und koordinierten Küchenbetrieb. Auch dieses Jahr koordinierte Markus Schneider die Reservation der Küchen (Senioren Hobbyköche) und freie Kochkurse für Seniorinnen und Senioren (neu nicht mehr unter dem Namen Seniorenrat Dietikon, sondern TERZO Dietikon).

Wir konnten insgesamt 10 Kochanlässe in der Schulküche durchführen. Zum Abschluss des Vereinsjahrs durften wir bei Rosa und Roman unter der Mitwirkung von Markus und dem Pizzateam (Markus, Peter, Roman, Theo und Hansjörg) einen Pizza-Event organisieren. Das Backen mit einem Holzbackofen mit 400°C ist etwas ganz anderes als das Backen in der Küche! Da wir dieses Jahr keinen Ausflug durchführten, waren unsere Partnerinnen eingeladen. Es war ein erfolgreicher Abend.

Altersbedingt reduzierte sich der Anteil der «Stammköche» auch dieses Jahr wieder ein wenig, die «Seniorengruppe HKD» beschloss jedoch gleichwohl, sicher nochmals eine Saison anzuhängen. Bis Ende September 2025 sollten dann die noch offenen organisatorischen Fragen mit der Kursleitung/Schulküchenleitung geklärt sein (bis dahin sind die Daten 2025/26 provisorisch).



Vereinsjahr-Abschluss und Paella-Event 2024

Die Hobby-Köche Dietikon erlebten das Vereinsjahr 2023/24 mit Höhen aber auch mit Tiefen. Im Mai, nach der Kochsaison in der Schulküche zeigte sich die Kochreise ins Bieler Seeland als Höhepunkt. Aber leider musste die Kochkollegen in diesem Jahr auch von ihren beiden Ehren- und Gründungsmitgliedern Hans Meili und Arthur Portmann für immer Abschied nehmen. Ganz im Sinne der Gründungsmitglieder bewahrten die Hobbyköche indessen ihren Elan und ihren kulinarischen Entdeckerwillen. So sollte in den Sommerferien in einer „Zusatzchochete“ etwas zubereitet werden, was in der Schulküche nicht gut möglich war. Etwas Spezielles...eine Paella! So fanden sich Mitte August die nicht in den Ferien weilenden Hobbyköche bei ihrem Kollegen Roman und dessen ebenfalls kocherfahrenen Ehefrau mit portugiesischen Wurzeln an der Bernstrasse in Dietikon ein. Bei sommerlichen Temperaturen fanden sie hier genügend Platz im Freien, einen Gasbrenner und vor allem das notwendige Know-how vor. Der Paella-Event war ein voller Erfolg.



Saisonabschluss 2024 mit Fischen im Kraftwerk und Störchen auf dem Dach

Mit ihrer traditionellen «Chochreise» vom 29. Mai 2024 schlossen die Hobbyköche Dietikon zusammen mit ihren Partnerinnen die Kochsaison 23/24 ab. Das Hauptziel der von Kochkollege Georg Richli organisierten eintägigen Carfahrt war das 2015 erstellte Wasserkraftwerk Hagneck 2 an der Mündung des Hagneckkanals in den Bielersee. Nach einem kurzen Kaffeehalt in Aarberg begrüßte Thomas Richli, der Leiter des Kraftwerkbaus der Bernischen Kraftwerke, die Dietiker Gesellschaft. Die Gäste erfuhren Eindrückliches: Mit der modernen Anlage wurde die Stromproduktion um 40 Prozent erhöht. 320 Kubikmeter Wasser fließen jede Sekunde durch das Werk (ungefähr 2000 Badewannen pro Sekunde) und mit dem erzeugten Strom können 27'500 Haushalte versorgt werden. Besonderes Interesse für die Hobbyköche weckte naturgemäss das «Fischthema». Wie schaffen es die vielen Fische, eine Stauhöhe von neun Meter zu erklimmen! Die Antwort: Die Anlage weist eine für die Schweiz einzigartige Umgehungsrinne für Fische auf, mit der es nicht nur die Forellen, sondern auch die kleinsten Fische schaffen, ihre Reise fortzusetzen. Jeder dieser Fische, der die verschiedenen Passagen mit Fischtreppe nutzt, müsste eigentlich eine kostendeckende Gebühr von vier Franken bezahlen. Diese Investition für die Natur ist jedenfalls in den Stromgestehungskosten von 10 Rp/kWh eingerechnet worden. Nach der interessanten Führung in Hagneck stand ein Fischessen im Restaurant Goldener Stern am Bielersee im Programm. Dem einen oder anderen Hobbykoch dürfte wohl beim Mittagessen durch den Kopf gegangen sein, dass der von ihm verspeiste Felchen vier Franken teurer als ein Limmat-Fisch gewesen sein dürfte. Naturschutz hat eben seinen Preis – aber auch seinen Genuss! Die Rückfahrt führte sodann über die Aare-Ebene nach Altreu, zum bekannten «Storchendorf» an der Aare, welches heute einen Bestand von mehr als 40 Brutpaaren aufweist. Beobachtet von hochsitzenden Storchfamilien konnten die Dietikerinnen und Dietiker im Gartenpavillon des Restaurants Grüene Aff ein letztes Glas Wein geniessen. Bei der anschliessenden Heimfahrt wurde bereits wieder über kulinarische Pläne nachgesinnt, die man(n) in der kommenden Saison umsetzen könnte.



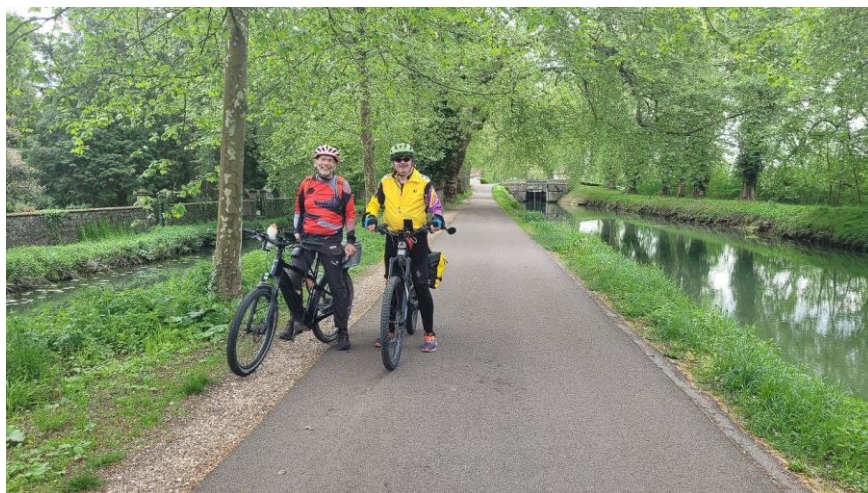
Chochreise 2023 ins Blauburgunderland und zum Munot

Am 10. Mai 2023, nach langer Pause, konnten die Hobbyköche Dietikon wieder einmal ihre traditionelle «Chochreise» mit ihren Partnerinnen durchführen. Pünktlich um 08.00 Uhr starteten wir die Busfahrt ins Klettgau. Im komfortablen grossen Bus von Walter Wigger (ebenfalls Hobbykoch der Hobbyköche Schwamendingen). Nach einem Kaffeehalt in Rafz führte die Fahrt weiter ins Blauburgunderland. Da bekanntlich zu jedem guten Essen auch ein passender Wein empfohlen wird, führte die Genussfahrt zu einem Weingut in Osterfingen (Weingut Hirschen der Familie Richli). Die Gesellschaft, alle im Seniorenalter, wurde vor dem ehemaligen Restaurant Hirschen von der Seniorchefin und dem Seniorchef empfangen. Beide haben mittlerweile das Zepter des Familienbetriebes an die nächste Generation weitergegeben, bringen jedoch weiterhin ihren grossen Erfahrungsschatz ein. Bei der anschliessenden Weinprobe und der Besichtigung des Weinkellers konnte nicht nur der Gaumen verwöhnt, sondern auch viel Interessantes über den Weinbau erfahren werden. Im nahe gelegenen Restaurant Bad Osterfingen, dem Sitz des bekannten «Spätzlikönigs», wurden die kulinarischen Erwartungen bestens erfüllt. Die Carfahrt führte sodann nach Schaffhausen zum Munot, dem Wahrzeichen der Stadt. Fast alle schafften den Aufstieg zur Munotzinne, von der man einen herrlichen Weitblick über die Altstadt und die Flusslandschaft des Rheins geniessen konnte. Die Reisenden wurden von der ersten Munotwächterin der Geschichte des Munots empfangen. Sie läutet jeden Abend um 21 Uhr von Hand das «Munotglöcklein» bzw. das «Nüniglöggli» und konnte uns sehr viel Historisches erzählen. Nach der Rückfahrt nach Dietikon endete die Kochsaison 22/23 des Vereins. Bis Oktober heisst es nun für die Hobbyköche: «Rezepte für Menüvorschläge ausprobieren und dazu die Partnerin und die Familie zum Testessen einladen.»



Die Veloköche von Dietikon auf Erkundungstour von Mulhouse bis Dole

Am Mittwoch, 3. Mai 2023, um 8.15 Uhr, startete eine Abordnung der Hobbyköche Dietikon ihre ausführlich geplante Erkundungstour «Zugfahrt nach Basel» und von dort nach Mulhouse, ein- und aussteigen jeweils mit vollbepackten E-Bikes. Die Reise soll dann per Velo von Mulhouse entlang des Rhein-Rhône-Kanals nach Dole führen. Die Teilnehmer wollen nicht nur ein Teilstück der EuroVelo-6-Route befahren, sondern auch kulinarische Eindrücke nach Hause bringen. Die berühmte Veloroute führt vom Atlantik bis zum Schwarzen Meer. Die Teilnehmer fuhren fast ausschliesslich auf einer breiten, für Velos und Fussgänger reservierten Piste. Beeindruckt von der unvergleichlich schönen Landschaft entlang des Rhein-Rhône-Kanals mit seinen unzähligen Schleusen, erreichten wir am 1. Tag (60 km) Montbéliard mit seinem Château, am 2. Tag (102 km) Besançon mit der Zitadelle und dem Pont Battant, der über den Doubs zur belebten Altstadt führt, und schliesslich am 3. Tag (60 km) Dole. Den kulinarischen Köstlichkeiten gingen wir jeweils am Abend nach. In Dole, der Heimatstadt von Louis Pasteur (dem Erfinder der «Pasteurisierung») beendeten wir unsere Velotour. Das wirkliche Abenteuer begann allerdings erst danach: Unsere mehrstündige Rückfahrt mit in voll besetzten Zügen – mit mehrfachem Umsteigen, immer mit E-Bike und Pack war eine Herausforderung! Angekommen in Dietikon, konnten wir dann zur späten Stunde ein wohlverdientes Bière geniessen. Es schmeckte vorzüglich – auch ohne das französische Aroma.



Bericht über unsere Chocheten 2021/22

Trotz Corona konnten wir – beinahe vollzählig – programmgemäss in der Schulküche des Schulhauses Zentral kochen. Aus gesundheitlichen Gründen fielen allerdings bewährte Stammköche aus. Einmal mehr genossen wir das Gastrecht der Schule Dietikon – und erneut durften wir die Schulküchen der beiden Hauswirtschaftslehrerinnen benutzen. Die Menüs, die wir in den zehn ordentlichen „Chocheten“ kreierten, sind alle auf unserer Homepage aufgeschaltet und können somit jederzeit nachgekocht werden. Die Saison wurde im Oktober 2021 von Tisch 1 eröffnet. Ein Novum für diese Saison war auch der „angehängte“ Anlass von Markus, der als Kochkursleiter des Seniorenrats auch für uns einen Kochkurs (Terrinenkurs) durchführte.



2019/20 Die Hobby-Köche Dietikon kochen wieder!

1969 wurden sie von ihren Partnerinnen in einen von der Schulpflege organisierten Kochkurs geschickt, weil es an der Zeit war, dass auch Männer am Herd stehen. Das Kochen fand Anklang und die Gruppe traf sich seither jede Wintersaison als freie männliche Kochgemeinschaft. Mit dem Rücktritt von Arthur Portmann als „Chefkoch“ organisierten sich die Hobby-Köche Dietikon (HKD) 2019 als Verein und sie kochten munter weiter. Leider wurde im März 2020 auch der HKD von Corona lahmgelegt. Nun aber kochen sie wieder in der Schulküche des Zentralschulhauses, hoffnungsvoll, geimpft und ohne Schutzmaske. Nach kurzer Information durch den Präsidenten hiess es, Ärmel hochkrepeln. Mitgebracht wurde das Menü der ersten Chochete von Markus Schneider, einer der „amtsjüngeren Stammköche“, der als Pensionär dem HKD beiträt. Ein Profi, der nach seiner Lehre als Konditor noch eine Kochlehre unter einem Viersternekoch absolvierte. Das arbeitsintensive Eröffnungsmenü vom Mittwoch, 27. Oktober liess daher keine kulinarischen Wünsche offen: *Nüsslisalat mit Maroni und Speck, Kalbsfilet im Coppamantel mit Zitronensauce, Zucchetti –Risotto und zum Abschluss ein Orangen-Dattel-Salat mit Zimtglace.* Damit die Herren das Menü auch zuhause nachkochen können, wird das Rezept wie üblich auf die Homepage der Hobby-Köche aufgeschaltet. *En Guätä!*

Hansjörg Frei, Präsident der Hobby-Köche Dietikon





Bericht über unsere Chocheten 2019/20



Am 27. März 2019 haben wir – die Hobby-Köche Dietikon – unseren Verein gegründet, mit dem wir in neuem Rechtskleid unsere alte Tradition weiterführen wollen. Neu war dieses Jahr lediglich, dass wir uns erstmals am 2. Oktober 2019 zu unserer neuen „Vorchochete“, der GV 2019, in der Schmiedstube trafen.

Geplant haben wir insgesamt *zehn Chocheten*, wobei die letzte Chochete vom 25. März 2020 dem Corona-Lockdown zum Opfer fiel. Somit kam jeder Tisch (d.h. jedes Kochteam) dreimal dazu, "ein Menü zu bringen" (d.h. in der nächsten Saison geht es wieder mit Tisch 1 weiter). Erfreulich war vor dem getrübbten und vorzeitigen Saisonabschluss aber, dass wir mehrfach „alte Stammköche“ als Gastköche begrüßen durften. Es ging also mit unverrichtetem Elan auch dieses Jahr weiter. Alle Menüs sind auf unserer Webseite aufgeschaltet und können jederzeit nachgekocht werden.

Ebenso traditionsgemäss fand in diesem Jahr keine Kochreise statt – es gilt weiterhin „erst sparen, dann ausgeben“ – der neue Reise- oder Ausflugstermin wurde also auf später aufgeschoben.

Bericht über unsere Chocheten 2018/19

Während unseren Chocheten 2018/19 haben wir einmal festgehalten, wie unsere Choch-Abende in der Schulküche des Zentralschulhauses ablaufen. Das jeweilige Menü wird abwechselungsweise von einem der Kochteams (Tisch 1, 2 und 3) festgelegt, welches auch den Einkauf für alle besorgt. Der gemäss Saison-Plan für das Menü zuständige Koch erläutert und beantwortet vor und nach dem Start auch Fragen.

Und so läuft es...

Eintreffen, Apéro und Begrüssung durch unseren Chefkoch (bis Frühling 2019:Turi):



Instruktion

Der für das aktuelle Menü zuständige Koch instruiert



Teambesprechung

Die Teams besprechen das weitere Vorgehen und die Arbeitsverteilung



Mis en Place - und kochen

Dann wird gerüstet und vorbereitet...





än Guetä!



Finish

... abgewaschen, administriert und aufgeräumt.



Chochreise 2019 Saalhöhe

Bericht von Turi

In der Regel alle zwei Jahre gehen die Hobby-Köche mit ihren Partnerinnen auf Reise. Am Dienstag, 14. Mai 2019 fanden sich fast alle Hobbyköche mit ihren Partnerinnen beim Zelgliplatz zum Jubiläumsausflug ein. Eigentlich sollte die Tagesreise mit dem Oldi-Postauto die letzte Reise sein. Doch die Männer kochen weiter - und es werden hoffentlich noch einige Reisen folgen. 2019 führte die Reise über das Aargauerland nach Schönenwerd zum Paul Gugelmann Museum. Als nächster Höhepunkt des Tages war eine Passfahrt über die in den 60-iger Jahren von den Kantonen Aargau und Solothurn gebaute Strasse auf die „Saalhöchi“ mit Speis und Trank im Waldgasthaus Saalhöhe angesagt. Hier erhielt Turi Portmann vom neuen Präsidenten Hansjörg Frei und vom Vizepräsidenten die verdiente Ehrenurkunde.



Arthur Portmann erhält die Ehrenkoch-Urkunde - überreicht von Hans Jörg Frei (Präsident) und Gebi Portmann (Vizepräsident)

Chochreise 2017 Schnuggebock



Als Abschluss der 48. Saison begaben sich die Hobbyköche mit ihren Partnerinnen auf einen Ausflug mit einem Old-Timer Postauto der Firma Olditour. Minutengenau fuhren wir ab Zelgliplatz Richtung Appenzellerland. Kurzer Kaffeehalt in der Krone Balterswil, dann auf dem kürzesten Weg nach Teufen zum Erlebnis-Gasthof „Waldegg“. Dort erwartete uns im Raum „Tintelompe“ ein „Appenzöller-Original“, der Lehrer Max Bünzli. Er begrüßte uns als seine neuen Viertklässler, verteilte jedem ein Namenstäfeli und hiess uns Platz nehmen in den alten Schulbänken mit Klappe und Tintenfassli, ca. Jahrgang 40. Klassenspiegel erstellen, Aufsatz schreiben mit Federhalter und Tinte waren Aufgaben in Deutsch schriftlich. Deutsch und Rechnen mündlich unterrichtete der witzige Pädagoge auf humorvolle Art. Nach der Pause, mit dem obligaten Pausenapfel, gab es Einzel-Abrieb im Rechnen. Nicht Wissen wurde bestraft mit dem „Schändi-Egge“, zum Gaudi der Schulkollegen. Geometrie endete nach Drei-, Rechteck und Quadrat beim Kreis, respektive bei Zauberringen. Der Lehrer Max präsentierte sich als Zauberer. Rita stockte der Atem, als er ihr kostbares Jäggli als Aschenbecher benutzte. Am Schluss füllte der Lehrer noch einige Zeugnisse aus mit den entsprechenden Kommentaren. Vor dem Verlassen des Schulzimmers posierten wir uns noch gut gelaunt für das Klassen-Foto und ab gings in die Mittagspause zum Apéro ins Freie.

In der Schnuggebock Gaststube wurden wir sehr gut und preiswert bewirtet. Wir konnten aus einer reichlichen Auswahl von „Grossmueters Vor- und Hoptspiisä“ auswählen. Zur Zeitüberbrückung spendierte das Haus traditionellerweise einen Topf voll währschafter Suppe, die aber erst nach dem im Kanon gesungenen Tischgebet unter der Regie von „Stallbueb Jocks“ genossen werden durfte. Die ganze Klasse sang kräftig mit, da dieses grossmütterliche Ritual einfach dazu gehört. Kaffee-Mit und „Huusgmacht Desserts“ rundeten den kulinarischen Teil ab.

De „Chromlade“ mit essbaren Souvenirs ist geradezu ein Museum wie auch die Umgebung mit vielen Tieren, auch Schnuggen, eine spezielle Schafrasse. Allzu viel Zeit blieb uns leider nicht, denn wir mussten uns bald von der Waldegg verabschieden. Fast nur auf Nebenstrassen chauffierte uns der Oldie Hans Mosimann auf die Passhöhe Ricken ins Restaurant Bildhus zum Abschluss-Umtrunk, verbunden mit einer Urabstimmung über die Zukunft unserer Gruppe. Resultat: Wir nehmen die 49. Saison nach den Herbstferien in Angriff. Via Autobahn A3 gings weiter. Pünktlich um 19.00 Uhr fand der tolle Ausflug beim Zelgliplatz sein Ende.

Turi Portmann

Chochreise 2009 Gardasee und Verona

Die Dietiker Hobby-Köche auf Reisen. Vom Oktober 1969 bis zum März 1970 fand in der alten Schulküche im Zentralschulhaus Dietikon der erste Kochkurs für Männer statt. Als Abschluss der 40. Saison gingen wir mit unseren Partnerinnen drei Tage auf die Jubiläumsreise an den Gardasee.

Dietiker Hobby-Köche auf Reisen



Vom Oktober 1969 bis zum März 1970 fand in der alten Schulküche im Zentralschulhaus Dietikon der erste Kochkurs für Männer statt. Damals ausgeschrieben von der Schulpflege und unter der Leitung von Hans Meili, Küchenchef im „Limmathaus“, dem alkoholfreien Restaurant vom Frauenverein. Seither kochen wir jedes Jahr von Ende Oktober bis zu den Frühlingsferien, elf Mal im Zwei-Wochen-Rhythmus. Als Abschluss der 40. Saison gingen wir mit unseren Partnerinnen drei Tage auf die Jubiläumsreise. Unser „Reisemarschall“, Robi Strausack, empfahl als Reiseziel den Gardasee.

Die Wettervorhersage war nicht optimal, eher katastrophal. „Traue nie den Wetterfröschen!“ Den Schirm brauchten wir nämlich drei Tage nicht, es sei denn als Sonnenschirm oder als Gehhilfe. Was wir brauchten, war -kurz nach der Kaffeepause im Heidiland und nach der Grenze zu Lichtenstein- die Pannenhilfe. Ein Luftfederventil machte schlapp und musste ersetzt werden. Die unfreiwillige Pause konnte die gute Stimmung nicht beeinflussen, wir zogen einfach unseren mitgeführten Apéro vor. Das leicht verspätete Mittagessen im Grünwalderhof am Patscherkofel genossen wir ebenso wie die herrliche Gegend auf der Weiterfahrt über den Brenner, den Zwischenhalt in Kaltern mit Weindegustation und die eindruckliche Weinstrasse bis zum Gardasee. Unser Ziel, das Hotel „Villa Isabella“ in Brenzone, ein preiswertes *** Hotel Garni mit allem Komfort, 30 Meter vom See entfernt mit Frei- und Hallenbad. Nach der langen Autofahrt genossen wir den zehnminütigen Strandweg-Bummel zum Nachtessen-Lokal, wo wir uns mit Speis und Trank verwöhnen liessen.

Nach dem Frühstück brachte uns der Car nach Verona. Eine kompetente Hostesse führte uns durch diese alte, schöne, interessante und saubere Stadt von Romeo und Julia und der Opernfestspiele. Vor der Weiterfahrt hatten wir genügend Zeit, in kleineren Gruppen die lauschigen Bistros und Plätze zu geniessen. Auf der Rückfahrt hatten wir noch Gelegenheit, das schmucke Städtchen Garda zu beschnuppern. Auf der grossen Gartenterrasse unseres Hotels überraschten wir unseren Kochkollegen K.K. mit einem Geburtstags-Apéro, bevor wir uns wieder auf den Strandweg-Bummel machten. Zum Tagsabschluss wurde diese Terrasse auch für einen ausgiebigen „Schlumi“ missbraucht.

Am Sonntagmorgen mussten wir uns schon wieder auf die Heimfahrt einstellen. Via Brescia-Bergamo-Mailand fuhren wir ins Mendrisiotto. Im Grotto Bundi wurden wir sündhaft gut und reichlich verwöhnt mit Tessiner-Spezialitäten, von Antipasti bis Grappa. Dieses Grotto kann man als bekannten Geheimtip bezeichnen. Nebenbei, die Getränke übernahm der Car-Halter für die Umtriebe wegen der Federung. Problemlos führte uns der Pilot durch den Gotthard auf den Zelgli-Platz. Eine kameradschaftliche, schöne Jubiläumsreise ist Vergangenheit. Vielen Dank an den Organisator Robi Strausack. Wir freuen uns auf die neue Kochsaison, die zum einundvierzigsten Mal nach der Chilbi, am 21. Oktober 2009 beginnt.

Turi Portmann

Zusammenstellung von April 2026/ H.J. Frei